

BAGT KARTOFFELMOS

4 personer

750 g kartofler

50 g smør

½ dl piskefløde

2 æg (str. mellem)

1 dl hasselnøddekerner (ca. 50 g)

1 tsk. groft salt

Friskkværnet peber



Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre (ca. 20 min.). Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre. Mos kartoflerne og rør smør og piskefløde i. Pisk æggeblommerne i én ad gangen. Pisk mosen godt igennem. Tilsæt hasselnøddekerner og smag til med salt og peber. Pisk æggehviderne stive, og vend dem forsigtigt i kartoffelmosen. Hæld den i 4-6 smurte portionsforme (evt. aluforme) og bag dem midt i ovnen i ca. 25 min. ved 225°.

Tips: Kartoffelmosen kan også bages i en smurt souffleform. Bagetid ca. 35 min. ved 200°.

Hasselnøddekernerne kan undlades.